TRAMONTINA

by **Breville**

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site:
www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371/2009.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS 122, km 61 - 95180-000
Farroupilha - RS - Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13, Indústria Brasileira
www.tramontina.com
69030/011 - 012, BBM800 BSSBRZ/1 -2

TRAMONTINA

by Breville®

Pan Express

Manual de Instruções

CONTEÚDO

A TRAMONTINA RECOMENDA SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a sua segurança. Criamos e fabricamos produtos para os consumidores colocando a segurança para você, o nosso prezado cliente, em primeiro lugar. Pedimos ainda que você tenha um certo grau de cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de usar a sua panificadora personalizada pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais.
- Para eliminar o risco de engasgos para crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa protetiva encaixada no plugue de eletricidade deste aparelho.
- Não coloque a máquina de fazer pão perto das bordas da bancada ou da mesa durante a utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e sem água, farinha e outras substâncias. As vibrações durante os ciclos de sovamento podem fazer com que a máquina se movimente ligeiramente.
- Não posicione este aparelho perto ou sobre queimadores a gás ou elétricos quentes, nem em locais em que possa entrar em contato com o forno aquecido. Posicione o aparelho a uma distância mínima de 10 cm das paredes. Isso ajudará a evitar a possibilidade de descoloração devido ao calor irradiado.
- Sempre use a máquina de fazer pão em superfícies estáveis e resistentes ao calor. Não a utilize sobre superfícies cobertas com tecidos ou perto de cortinas e outros materiais inflamáveis.
- Não use a máquina de fazer pão dentro da cuba da pia.
- Verifique sempre se a máquina de fazer pão está corretamente montada antes de ligá-la à tomada e colocá-la em funcionamento. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- A máquina de fazer pão não deve ser operada por meio de timers externos ou sistemas de controle remoto separados.
- A tampa e a superfície externa podem atingir temperaturas altas durante o funcionamento do eletrodoméstico.
- Durante o funcionamento, as superfícies acessíveis podem atingir temperaturas altas.
- Não toque nas superfícies quentes. Deixe a máquina de fazer pão esfriar antes de limpar qualquer peça.
- As aberturas de ventilação ficam muito quentes durante o funcionamento. Não ponha outros objetos sobre a tampa.
- Não cubra as aberturas de ventilação quando a máquina de fazer pão estiver em uso.
- Use luvas de forno ao remover a assadeira de pão quente e o pão ou a geleia da assadeira.
- Tome cuidado ao despejar a geleia da assadeira, pois ela estará extremamente quente.
- Não ponha os ingredientes diretamente na câmara de cozimento. Ponha-os somente dentro da assadeira.
- Não despeje líquidos no distribuidor de frutas e nozes.
- Não ponha os dedos ou as mãos dentro da máquina de fazer pão durante o funcionamento. Evite o contato com peças em movimento.

A TRAMONTINA RECOMENDA SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

- Antes de limpar e quando não estiver em uso, assegure-se de que a máquina de fazer pão esteja desligada e desconectada da tomada.
- Não mergulhe a assadeira em água. Isso pode interferir na liberdade de movimento do eixo de acionamento. Lave apenas o interior da assadeira.
- Não deixe a tampa aberta por períodos longos.
- Assegure-se sempre de que a lâmina de sovar tenha sido removida da base do pão assado antes de cortá-lo.
- Mantenha o interior e o exterior do aparelho limpos. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

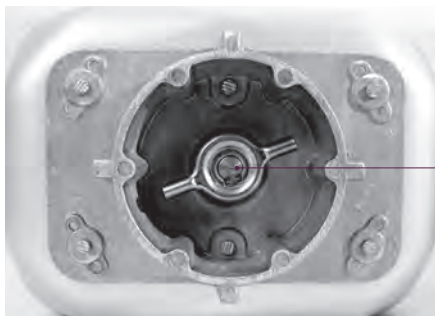
- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue de eletricidade ou o próprio aparelho em água.
- Não deixe o fio pendurado pela borda de bancadas ou mesas, entrar em contato com superfícies quentes ou formar nós.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Qualquer operação de manutenção, que não seja a limpeza, deve ser realizada pela Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um interruptor de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricista para obter aconselhamento profissional.

CUIDADO

A tampa e a superfície externa podem atingir temperaturas altas durante o funcionamento do eletrodoméstico. Durante o funcionamento, as superfícies acessíveis podem atingir temperaturas altas.

ATENÇÃO

As aberturas de ventilação de vapor ficam muito quentes durante o cozimento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

A. **Assadeira para pães antiaderente com alça**

B. **Eixo de acionamento (dentro da assadeira de pão)**

C. **Engate (embaixo da assadeira de pão)**

D. **Tampa removível**

E. **Janela de visualização**

F. **Distribuidor automático de frutas e nozes**
Aberturas de ventilação de vapor na tampa e na base do distribuidor.

G. **Corpo em aço inox**
O espaço interno (câmara de cozimento) contém o elemento de aquecimento e o mecanismo de acionamento.

H. **Grades de ventilação**

I. **Porta-receitas e porta-fio**

J. **Botão PESO | TEMP**
Pressione para converter a temperatura e o peso padrão do sistema métrico (°C e kg) para unidades imperiais (°F e lbs).

K. **Botão BIP**
Pressione para silenciar os alarmes. A tela em LCD exibirá o símbolo quando os alertas sonoros tiverem sido silenciados, e não exibirá nenhum símbolo quando os alertas sonoros estiverem ligados.

L. **Botão LUZ**
Pressione e segure para iluminar a câmara de cozimento interna.

M. **Tela de LCD com retroiluminação**

N. **Botão PROGRAMAR**
Pressione para selecionar o horário em que você quer que o pão esteja pronto. A panificadora iniciará automaticamente no momento apropriado.

O. **Botão MODIFICAR**
Pressione para modificar as temperaturas e tempos padrão das fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente".

P. **Botão CANCELAR**
Antes de o ciclo ser ativado, pressione para voltar ao menu principal. Após o ciclo ter sido ativado, pressione e segure para cancelar o ciclo.

Q. **Botão INICIAR | PAUSAR**
Pressione para ativar o ciclo.
Pressione e segure para pausar o ciclo. A tela de LCD exibirá a mensagem "PAUSAR" piscante até que o botão seja pressionado novamente para retomar o ciclo.

R. **Botão seletor SELECIONAR (gire para rolar, aperte para selecionar)**
Rolamento por 14 configurações, 3 cores de casca e 4 tamanhos de pães. Use em conjunto com o botão MODIFICAR para alterar as temperaturas e os tempos padrão das fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente".

S

Posição dobrada

Posição vertical

T

Pá fixa

S. **Pá dobrável**
Para o uso com as configurações de massa.

Assegure-se sempre de que a pá dobrável esteja inserida na posição vertical, para assegurar uma mistura completa durante a fase "sovar 1". A pá dobrável se dobrará automaticamente na posição deitada e, então, voltará à posição vertical durante os momentos adequados nas fases "sovar 2", "crescer" e "modelar". A pá dobrável se dobrará automaticamente antes da fase "assar" para reduzir ao máximo o buraco na parte de baixo do pão assado.

DICA

A pá dobrável se dobrará automaticamente antes do início da fase "assar" para minimizar o buraco no fundo do pão assado, mas você também pode remover totalmente a pá para ter um buraco ainda menor.

T. **Pá fixa**
Para o uso com a configuração Geleia.

OBSERVAÇÃO

A assadeira de pães antiaderente e a pá dobrável são partes consumíveis. O período de garantia é limitado.

GUIA DE PREPARAÇÃO DE PÃES PARA INICIANTES

Antes de usar a panificadora pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais, incluindo o filme transparente sobre o painel. Assegure-se de que o fio esteja desligado da tomada.

Limpe o exterior do corpo em aço inox com um pano macio úmido. Seque por completo.

Lave o interior da assadeira de pão com água morna e sabão e um pano macio. Enxágue e seque por completo. Não mergulhe o exterior da assadeira de pão em água, pois isso pode interferir na liberdade de movimento do engate e do eixo de acionamento. Lave apenas o interior da assadeira.

Lave a pá dobrável e a pá fixa com água morna e sabão e um pano macio. Enxágue e seque por completo.

1. Remova a assadeira de pão

a) Posicione a panificadora em uma superfície plana e seca, como uma bancada. Assegure-se de que o fio esteja desligado da tomada.

b) Abra a tampa e, segurando a alça e erguendo-a verticalmente, remova a assadeira de pão do interior da câmara de cozimento.

c) Se a assadeira ficar presa, pressione a alça para baixo e então erga verticalmente.

2. Insira a pá dobrável ou a pá fixa

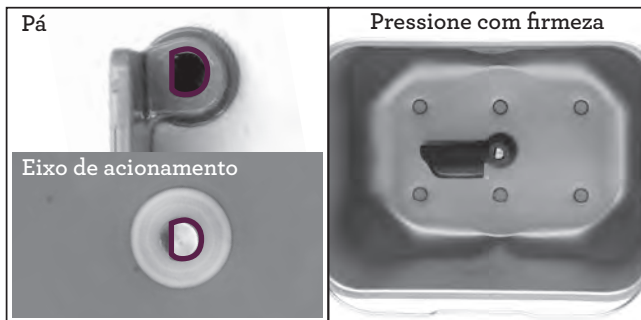
a) Selecione a pá apropriada. Consulte "Conheça o seu produto".

OBSERVAÇÃO

Sempre remova a assadeira de pão da câmara de cozimento antes de inserir a pá e os ingredientes. Isso assegura que os ingredientes não espirrem no elemento de aquecimento e no mecanismo de acionamento dentro da câmara de cozimento.

b) Assegure-se de que não haja nenhum resíduo de alimentos assados no eixo de acionamento dentro da assadeira de pão ou em qualquer fenda das pás, inclusive no orifício em forma de "D" e na área da articulação.

c) Alinhe o orifício em forma de "D" na pá com o "D" no eixo de acionamento dentro da assadeira de pão. Empurre firmemente para baixo. A pá deve girar com o eixo de acionamento, e as partes dobráveis devem ter liberdade de movimento.

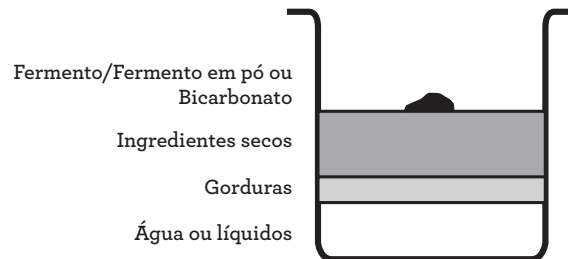
É importante que a pá esteja corretamente montada no eixo de acionamento para assegurar que os ingredientes sejam misturados e sovados de modo adequado.

d) Se estiver usando a pá dobrável, assegure-se de que ela esteja inserida na posição vertical para uma mistura completa durante a fase "sovar 1". A pá dobrável se dobrará automaticamente na posição deitada e, então, voltará à posição vertical durante os momentos adequados nas fases "sovar 2", "crescer" e "modelar", e então se dobrará antes do início da fase "assar", para reduzir ao máximo o buraco na parte de baixo do pão assado.

3. **Adicione ingredientes na assadeira de pão**

a) Antes de adicionar os ingredientes na assadeira de pão, assegure-se de que eles estejam:

- Frescos: Farinha e fermento frescos são particularmente importantes, verifique a data de validade impressa na embalagem.
- Medidos e pesados com precisão.
- Em temperatura ambiente 20°C-25°C, exceto todos os líquidos, que devem estar a 27°C, a menos que seja especificado em contrário. As temperaturas muito baixas ou muito altas podem impedir que o fermento se ative e afetar o modo como o pão cresce e assa.

b) Acrescente os ingredientes na assadeira de pão na ordem listada na receita, para garantir que a massa se misture por completo e cresça o suficiente. Enxugue os ingredientes que espirrarem da borda e para fora da assadeira, e certifique-se de que ela esteja seca e limpa.

- Ingredientes líquidos
- Gorduras
- Ingredientes secos, como sal, açúcar, farinha
- Fermento

OBSERVAÇÃO

Não encha demais ou de menos a assadeira de pão, pois os ingredientes podem não se misturar adequadamente. Se criar as suas próprias receitas, recomenda-se como orientação geral usar um mínimo de 2 xícaras e um máximo de 4,5 xícaras de ingredientes secos no total. Na configuração Geleia, como orientação geral, deve-se usar um máximo de 3 xícaras de frutas.

4. Coloque a assadeira de pão de volta na câmara de cozimento

a) Alinhe o engate na parte inferior da assadeira de pão com o mecanismo de acionamento no interior da câmara de cozimento do corpo em aço inox. Se tiver dificuldade de alinhá-lo ao mecanismo de acionamento, pode ser necessário girar ligeiramente o engate. Empurre firmemente para baixo até que a assadeira de pão esteja presa com segurança na sua posição. É importante que a assadeira de pão esteja montada de modo adequado no mecanismo de acionamento, para garantir que a pá opere corretamente.

b) Abaixe a tampa. Recomenda-se não abrir a tampa durante a operação, a menos que seja especificado na receita para verificar a consistência da massa durante a fase "sovar" ou para cobrir com glacê ou adicionar sementes sobre o pão durante a fase "assar".

5. Carregue o Distribuidor automático de frutas e nozes

O Distribuidor automático de frutas e nozes libera na massa frutas, nozes, gotas de chocolate, sementes e outros ingredientes de tamanho adequado no momento certo, programado em um instante específico durante a fase "sovar". Se acrescentados antes deste momento o sovamento excessivo fará com que os ingredientes se quebrem, em vez de manter a sua forma dentro da massa.

a) Erga a tampa do Distribuidor automático de frutas e nozes. Toque a base do distribuidor para verificar se ele está completamente fechado, e então adicione no máximo 3/4 de xícara de ingredientes secos. Se a base estiver aberta, consulte Resolução de problemas.

b) Assegure-se de que a assadeira de pão esteja na câmara de cozimento e que a tampa esteja fechada. Carregar os ingredientes no distribuidor sem a assadeira de pão inserida ou com a tampa fechada aumenta o risco de os ingredientes caírem na câmara de cozimento e queimarem durante a fase "assar".

c) Lembre-se sempre:

- Os ingredientes devem ter o tamanho adequado para que não caiam pelas aberturas de ventilação na base do distribuidor. Recomendamos separar os ingredientes que podem grudar um no outro, como uvas passas e outras frutas, antes de adicioná-los.
- Não devem ser postos líquidos no distribuidor.
- As frutas cristalizadas, cerejas, gengibre, abacaxi etc., devem ser lavadas e bem secas com papel-toalha antes de serem postas no distribuidor. Os ingredientes que grudam também podem ser empanados com um pouco de farinha para facilitar a distribuição.
- Os ingredientes engarrafados ou enlatados, como azeitonas, tomates secos etc., devem ser escorridos e bem secos em papel-toalha antes de serem postos no distribuidor.
- Recomenda-se que o distribuidor seja limpo cuidadosamente com um pano úmido macio após cada uso.

d) O Distribuidor de frutas e nozes liberará automaticamente o seu conteúdo nas configurações BÁSICO, BÁSICO RÁPIDO, INTEGRAL, INTEGRAL RÁPIDO, SEM GLÚTEN, PÃO COM COR, DOCE, SEM FERMENTO e todas as MASSAS. Você pode notar a base do distribuidor aberta durante o ciclo de preparo do pão, mesmo quando ele estiver vazio. Isso é normal, acontece porque o distribuidor libera os ingredientes automaticamente.

DICA

Se os ingredientes excederem a capacidade máxima de 3/4 xícara do distribuidor, abra a tampa e acrescente os ingredientes manualmente quando o alarme de "acréscimo" tocar. Assegure-se de que o botão BIP não tenha sido silenciado e que os alarmes sonoros estejam ligados, não deve haver nenhum símbolo de ✗ na tela de LCD. Não pressione e segure o botão CANCELAR para acrescentar os ingredientes, pois isso cancelará o ciclo inteiro.

6. Ligue o fio na tomada

a) Desenrole completamente o fio de eletricidade e conecte o plugue em uma tomada aterrada.

b) Um alarme tocará e a tela de LCD se acenderá. As opções de funções aparecerão, com um indicador na configuração NORMAL pré-selecionada.

7. Selecione a Configuração

a) Gire o botão SELECIONAR até que o indicador na tela de LCD chegue à configuração desejada. Pressione o botão para selecionar.

b) Se você pressionar acidentalmente a configuração errada, pressione o botão CANCELAR para voltar ao menu principal e fazer novamente a sua seleção.

8. Selecione a cor da Casca

a) Se a configuração selecionada tiver opções de cor de casca, a tela de LCD indicará uma mensagem "CASCA" piscante e a cor de casca pré-selecionada. Para modificar a cor de casca predefinida, gire o botão SELECIONAR até que o indicador na tela de LCD indique a cor de casca desejada - CLARA, MÉDIA ou ESCURA. Pressione o botão para selecionar.

A cor da casca só pode ser selecionada nas configurações NORMAL, NORMAL RÁPIDO, INTEGRAL, INTEGRAL RÁPIDO e SEM GLÚTEN.

b) Se você pressionar acidentalmente a cor de casca errada, pressione o botão CANCELAR para voltar ao menu principal e fazer novamente a sua seleção.

9. Selecione o Tamanho do pão

a) Se a configuração selecionada tiver opções de tamanho do pão, a tela de LCD indicará uma mensagem "TAMANHO" piscante e o tamanho pré-selecionado do pão. Para modificar o tamanho do pão predefinido, gire o botão SELECIONAR até que o indicador na tela de LCD chegue ao tamanho de pão desejado – 0,5 kg, 0,75 kg, 1 kg ou 1,25 kg. Pressione o botão para selecionar.

O tamanho do pão só pode ser selecionado nas configurações NORMAL, NORMAL RÁPIDO, INTEGRAL, INTEGRAL RÁPIDO, SEM GLÚTEN, PÃO COM COR e DOCE. Na configuração SEM GLÚTEN, só podem ser selecionados os tamanhos 1 kg e 1,25 kg.

b) Se você pressionar acidentalmente o tamanho de pão errado, pressione o botão CANCELAR para voltar ao menu principal e fazer novamente a sua seleção.

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

OBSERVAÇÃO

Apesar de a panificadora ser capaz de fazer bisnagas de 0,5 kg, 0,75 kg, 1 kg ou 1,25 kg, recomenda-se usar os tamanhos maiores para obter pães mais uniformes.
As quantidades de ingredientes para o pão de 0,5 kg podem não preencher a assadeira de pão até o volume ideal para um pão uniforme. Isso é especialmente válido para pães que contêm grãos integrais ou outros ingredientes especiais.
É por isso que algumas configurações têm opções limitadas de tamanho ou apenas um tamanho.

OBSERVAÇÃO

Os tamanhos dos pães - 0,5 kg, 0,75 kg, 1 kg e 1,25 kg são apenas uma orientação para o tamanho do pão. Ingredientes diferentes afetarão o tamanho e o peso real do pão assado.
Por exemplo:

- Um pão assado de tamanho 0,5 kg com frutas e nozes na verdade será mais pesado do que um pão puro de tamanho 0,5 kg.
- Um pão 100% integral de tamanho 0,5 kg será menor e mais curto do que um pão branco normal de tamanho 0,5 kg, pois a farinha integral não cresce tanto quanto a farinha refinada.

A tabela abaixo resume as diferentes configurações.

CONFIGURAÇÃO	PÁ	DESCRIÇÃO	OPÇÕES DE COR DE CASCA	OPÇÕES DE TAMANHO DE PÃO
CUSTOMIZAR	Depende da configuração selecionada	Esta é uma configuração que permite que você modifique a temperatura e o tempo recomendados predefinidos para as fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente", para que se adequem a uma receita específica da sua preferência pessoal. Então, ela as armazena na memória da panificadora. É particularmente útil se você tiver uma receita favorita que prepara regularmente. Ou então, para cozinheiros avançados, ela permite que você faça alterações segundo variáveis como a marca e o tipo de farinha, a qualidade do fermento, a altitude e o clima. Por exemplo, em um clima úmido, os ciclos de crescimento podem ser reduzidos.	Depende da configuração selecionada	Depende da configuração selecionada
NORMAL	Dobrável	Esta é uma configuração multiuso para pães brancos, com farinha integral ou com grãos integrais, que contenham mais de 50% de farinha refinada. Use esta configuração com misturas para pão em pacote.	CLARA MÉDIA ESCURA	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg

CONFIGURAÇÃO	PÁ	DESCRIÇÃO	OPÇÕES DE COR DE CASCA	OPÇÕES DE TAMANHO DE PÃO
NORMAL RÁPIDO	Dobrável	Esta é uma configuração multiuso para pães brancos, com farinha integral ou com grãos integrais, que contenham mais de 50% de farinha refinada. Use esta configuração com misturas para pão em pacote. Os melhores resultados são obtidos com o uso de configurações mais longas, que produzem pães com uma textura ideal.	CLARA MÉDIA ESCURA	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg
INTEGRAL	Dobrável	Esta é uma configuração para pães que contêm mais de 50% de farinha integral e grãos integrais ou especiais, como cevada ou centeio. Devido às propriedades dos ingredientes, os pães assados na configuração INTEGRAL são geralmente menores e mais densos do que os pães assados na configuração NORMAL. Para que o seu pão fique mais leve e fofo, diferente da configuração NORMAL, a configuração INTEGRAL tem uma fase "preaquecer", que aquece os ingredientes para permitir que o fermento tenha um desempenho ideal. A fase "preaquecer" também permite que grãos e farinhas pesados absorvam líquidos antes de se amaciarem e expandirem, para um melhor desenvolvimento do glúten.	CLARA MÉDIA ESCURA	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg
INTEGRAL RÁPIDO	Dobrável	Esta é uma configuração para pães que contêm mais de 50% de farinha integral e grãos integrais ou especiais, como cevada ou centeio. Diferente da configuração INTEGRAL, a configuração INTEGRAL RÁPIDO reduz todas as três fases "crescer", encurtando todo o tempo do ciclo em cerca de uma hora. Os melhores resultados são obtidos com o uso de configurações mais longas, que produzem pães com uma textura ideal.	CLARA MÉDIA ESCURA	0,5 kg 0,75 kg 1,0 kg 1,25 kg
SEM GLÚTEN	Dobrável	Esta é uma configuração para pães que contêm farinhas sem glúten, como a farinha de arroz, de tapioca, de batata, de trigo sarraceno, de araruta etc. Devido às propriedades dos ingredientes, a consistência da massa é mais líquida e mais similar a uma massinha espessa e grudenta do que a uma bola firme de massa. É importante não sovar excessivamente as massas sem glúten, devido às poucas propriedades elásticas, que geralmente são fornecidas pelo glúten. Por essa razão, em comparação com a configuração NORMAL, há uma fase "sovar" mais curta, uma fase "crescer" mais curta e, devido ao alto teor de umidade, uma temperatura de cozimento mais alta.	CLARA MÉDIA ESCURA	1,0kg 1,25kg Devido às propriedades dos ingredientes das farinhas sem glúten, as quantidades para os pães de 0,5 kg e 0,75 kg não preenchem a assadeira de pão até o volume ideal para uma bisnaga uniforme. Por isso, esses tamanhos de pães foram omitidos.

CONFIGURAÇÃO	PÁ	DESCRIÇÃO	OPÇÕES DE COR DE CASCA	OPÇÕES DE TAMANHO DE PÃO
PÃO COM COR	Dobrável	Esta é uma configuração para pães com baixo teor de gordura e açúcar, que produz um pão com uma casca crocante e um miolo interno de textura fina e gomosa. Às vezes, esses pães são chamados pão francês, europeu, continental, artesanal, camponês ou do interior. Em comparação com a configuração NORMAL, a fase "crescer" é mais longa, o tempo de "assar" é mais longo e a temperatura de forno é mais alta, para criar uma casca crocante e uma textura interna mais firme.	Não se aplica. A configuração PÃO COM COR é predefinida com a cor de casca recomendada para produzir um pão de casca crocante. Caso você deseje uma casca mais ou menos crocante, o botão MODIFICAR pode ser usado para modificar a temperatura e/ou o tempo de forno.	0,5kg 0,75kg 1,0kg 1,25kg
DOCE	Dobrável	Esta é uma configuração para pães com alto teor de açúcar, gorduras e proteínas. Devido às propriedades dos ingredientes, os pães doces com alto teor de açúcar, gorduras e proteínas tendem a dourar mais rápido. Por isso, em comparação com a configuração NORMAL, há uma temperatura de forno mais baixa	Não se aplica. A configuração DOCE é predefinida com a cor de casca recomendada, o que evita que a maioria dos pães doces com alto teor de açúcar, gordura e proteína dourem excessiva-mente. Caso você deseje uma casca mais clara ou mais escura, o botão MODIFICAR pode ser usado para modificar a temperatura e/ou o tempo de forno.	0,5kg 0,75kg 1,0kg 1,25kg

CONFIGURAÇÃO	PÁ	DESCRIÇÃO	OPÇÕES DE COR DE CASCA	OPÇÕES DE TAMANHO DE PÃO
SEM FERMENTO	Dobrável	Esta é uma configuração para pães que contêm fermento em pó ou bicarbonato em vez de fermento biológico para fazer o pão crescer. Esses pães têm uma textura similar à dos bolos e são às vezes chamados pães rápidos, pães de massa ou pães de bolo. Use esta configuração para pães de milho em pacote, pães rápidos e misturas para bolos. Em comparação com a configuração NORMAL, a configuração SEM FERMENTO vai diretamente da fase "sovar" para a fase "assar", omitindo a fase "crescer", devido à ausência de fermento.	Não se aplica. Assim como as misturas para bolos, os pães sem fermento precisam de uma temperatura e um tempo de cozimento fixos para produzir uma cor de casca específica. Por essa razão, não estão disponíveis opções de cor de casca nesta configuração. Caso você deseje uma casca mais clara ou mais escura, o botão MODIFICAR pode ser usado para modificar a temperatura e/ou o tempo de forno.	Não se aplica. Assim como as misturas para bolos, os pães sem fermento têm quantidades fixas de ingredientes para produzir um tamanho específico de pão. Por esta razão, não estão disponíveis opções de tamanho de pão nesta configuração.
MASSA - use esta configuração para massas firmes de pão.	Dobrável	Esta é uma configuração para massas de pão que se destinam a ser moldadas à mão, em formatos tradicionais ou em modos específicos - enroladinhos, pãezinhos redondos, tranças, pães torcidos, grissino, bagel etc. -, e então assados usando a configuração APENAS ASSAR ou em um forno. Esta configuração mistura os ingredientes e então põe a massa na fase "sovar" e "crescer 1". No fim do ciclo, deve-se remover a massa, moldá-la e então deixá-la descansar, para crescer antes de assar.	Não se aplica	Não se aplica
MASSA - PIZZA	Dobrável	Esta é uma configuração para massas de pizza e focaccia. Em comparação com a configuração MASSA-PÃO, a configuração MASSA-PIZZA tem uma fase "crescer 1" mais curta, pois a massa não precisa crescer demais como acontece com as massas de pão. A única diferença entre a massa da pizza e a focaccia é que, em vez de ser assada imediatamente após ser moldada para formar uma massa fina e crocante de pizza, a focaccia é posta para crescer uma segunda vez antes de assar. Por essa razão, as massas de pizza devem ser removidas, moldadas e, então, assadas, enquanto a massa de focaccia deve ser removida, moldada e posta para crescer antes de assar.	Não se aplica	Não se aplica

CONFIGURAÇÃO	PÁ	DESCRIÇÃO	OPÇÕES DE COR DE CASCA	OPÇÕES DE TAMANHO DE PÃO
MASSA - MACARRÃO	Dobrável	Esta é uma configuração para massas de macarrão. Em comparação com as configurações MASSA-PÃO e MASSA-PIZZA, a configuração MASSA-MACARRÃO não tem a fase "crescer", devido à ausência de fermento. No fim do ciclo, a massa deve ser removida e posta para descansar em temperatura ambiente antes de abrir e cortar.	Não se aplica	Não se aplica
APENAS ASSAR	Dobrável	Esta é uma configuração para: - Dourar ou deixar mais crocantes os pães já assados e esfriados. Ela só leva alguns minutos, por isso verifique regularmente. - Reaquecer os pães já assados e frios. - Assar massas que foram moldadas à mão. - Derreter ou dourar coberturas em pães assados. O tempo e a temperatura de formo variam de 1 minuto a 2 horas e de 60°C a 150°C (140°F a 300°F). OBSERVAÇÃO: Devido ao tamanho reduzido da câmara de cozimento fechada e à proximidade com o elemento de aquecimento, as temperaturas de forno são mais baixas do que as de um forno de parede, mas quentes o bastante para assar o pão com eficiência e regularidade.	Não se aplica	Não se aplica
GELEIA	Fixa	Esta é uma configuração para preparar geleias com frutas frescas. Elas são um acompanhamento delicioso para o pão assado na hora. A panificadora é ideal para preparar geleias, pois a pá mistura os ingredientes continuamente.	Não se aplica	Não se aplica

10. Acione a sua Panificadora

Agora, a panificadora está pronta para ser ativada, e calculará automaticamente as temperaturas e os tempos recomendados para as fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente" com base na configuração selecionada, na cor da casca e no tamanho do pão. A tela de LCD indicará o tempo total de ciclo recomendado.

a) Para modificar as temperaturas e os tempos recomendados para as fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente", consulte "Uso do botão MODIFICAR".

b) Para ativar o ciclo usando as temperaturas e os tempos recomendados para as fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente", pressione o botão INICIAR | PAUSAR. O botão se iluminará em vermelho. Quando o ciclo iniciar, a tela de LCD indicará o tempo restante até que o pão esteja pronto, e o indicador de progresso piscará para indicar a fase atual do ciclo.

c) Para pausar o ciclo, pressione e segure o botão INICIAR | PAUSAR.

d) Para cancelar o ciclo, pressione e segure o botão CANCELAR até que a tela em LCD volte para o menu principal.

OBSERVAÇÃO

Ao usar a panificadora pela primeira vez, você pode notar que a máquina emite vapores. Isso acontece devido às substâncias protetivas dos elementos de aquecimento. Eles são seguros, não prejudicam o desempenho da panificadora e desaparecerão com o uso.

OBSERVAÇÃO

A panificadora é equipada com um dispositivo de proteção contra quedas de energia. Se o fornecimento de energia for interrompido e restaurado em seguida, este recurso permite que o ciclo seja retomado automaticamente a partir de onde ele foi interrompido, em vez de iniciar desde o começo do ciclo. Para que a proteção contra quedas de energia seja ativado, a panificadora deve estar em operação por pelo menos 5 minutos antes de a energia ser interrompida, e a energia deve ser restaurada dentro de 60 minutos. Se a energia não for restaurada dentro de 60 minutos, se você não tiver certeza de quando a queda de eletricidade aconteceu ou se a fase "assar" tiver sido interrompida, recomenda-se descartar os ingredientes, especialmente no caso de uso de ingredientes perecíveis, como laticínios, ovos etc.

A tabela abaixo resume as fases do ciclo.

FASE	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÕES
"Preaquecer"	A fase "preaquecer" aquece os ingredientes para permitir que o fermento tenha um desempenho ideal. Ela também permite que grãos e farinhas mais pesados absorvam os líquidos antes de se amaciarem e expandirem, para um melhor desenvolvimento do glúten. Durante esta fase, não acontece nenhum movimento na assadeira de pão.	Esta fase só está presente nas configurações INTEGRAL, INTEGRAL RÁPIDO e GELEIA.
"Sovar 1"	A fase "sovar 1" distribui o fermento e umedece o glúten da farinha. Durante esta fase, a pá girará lentamente.	A janela de visualização pode embaçar. Isso é normal e a condensação desaparecerá mais tarde no ciclo. Pode haver grumos e ingredientes não incorporados nos cantos da assadeira de pão. Isso é normal. Eles serão incorporados durante a fase "sovar 2".
"Sovar 2"	A fase "sovar 2" mistura por completo os ingredientes e fortalece as fibras de glúten umedecidos para dar-lhes elasticidade. Será formada uma massa em forma de bola. Durante esta fase, a pá girará mais rápido, tanto no sentido horário quanto no anti-horário. Você poderá notar a pá dobrável virando automaticamente para a posição plana e, então, voltar à posição vertical diversas vezes durante esta fase. Essa ação permite que a massa em forma de bola recolha todos os ingredientes não incorporados nos cantos da assadeira. O Distribuidor automático de frutas e nozes liberará automaticamente o seu conteúdo 8 minutos antes do fim da fase "sovar 2", independentemente de ele ter sido carregado ou não.	A janela de visualização pode embaçar. Isso é normal e a condensação desaparecerá mais tarde no ciclo. Pode haver grumos e ingredientes não incorporados nos cantos da assadeira de pão. Tenha paciência, o movimento horário e anti-horário da pá incorporará todos os ingredientes antes do fim da fase "sovar 2". No entanto, se necessário, use uma espátula de borracha para incorporar a farinha das bordas da assadeira de pão. Isso é especialmente importante nas configurações SEM GLÚTEN e SEM FERMENTO. A umidade, o modo de medir a farinha e o conteúdo de umidade da farinha afetam a consistência da massa. Por isso, você pode querer verificar a massa a cerca de 5-10 minutos após o início desta fase. Abra a tampa. Insira o dedo na massa, com cuidado para evitar a pá em movimento. A massa deve ter um toque macio e grudento como fita adesiva. Se ela estiver seca demais, adicione líquidos (27°C), 1/2 colher de sopa por vez. Se ela estiver muito úmida, adicione farinha, 1 colher de sopa por vez. OBSERVAÇÃO: As massas sem glúten serão mais úmidas e mais similares a uma massa líquida espessa e grudenta, enquanto as massas de pão sem fermento terão a aparência de massa de bolo.

FASE	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÕES
"Crescer 1" "Modelar" "Crescer 2"	A fase "crescer", também conhecida como "prova", é um período de descanso que permite que o glúten se torne macio e elástico. A massa crescerá e aumentará de tamanho. Esta fase é importante para o sabor do pão. Durante esta fase, não acontece nenhum movimento na assadeira de pão. As fases "crescer 1" e "crescer 2" são separadas por duas fases "modelar", também conhecidas como "desinflar". Esta fase é necessária para liberar o dióxido de carbono preso dentro da massa. Durante esta fase, a pá fará alguns giros de aproximadamente 10 - 15 segundos.	Se a massa estiver acomodada de modo irregular em um dos lados da assadeira, ela deve ser centralizada sobre a pá antes da fase "crescer 3", para evitar que o pão fique desigual. Isso é especialmente importante para os tamanhos menores de pão, de 0,5 kg e 0,75 kg. DICA: A pá dobrável se dobrará automaticamente antes do início da fase "assar" para minimizar o buraco no fundo do pão assado, mas você também pode remover totalmente a pá para ter um buraco ainda menor. No início da fase "crescer 3", o alarme "remover pá" tocará. Pressione e segure o botão INICIAR | PAUSAR para pausar o ciclo. Usando pegadores de panelas ou luvas de forno isolantes, abra a tampa. Segure a assadeira de pão pela alça e erga-a verticalmente. Posicione a assadeira em um porta-panelas de metal. Feche a tampa. Retire a massa da assadeira, remova a pá, enrole a massa em uma bola regular e recoloque-a no centro da assadeira. Coloque a assadeira de pão de volta na câmara de cozimento. Feche a tampa. Pressione o botão INICIAR | PAUSAR para retomar o ciclo. É importante remover a massa quando o alarme tocar, e recolocar a massa no centro da assadeira para assegurar que ela cresça completamente, e não de forma irregular. Não é recomendável remover a pá nas configurações SEM GLÚTEN e SEM FERMENTO, pois a massa é mais líquida.
"Crescer 3"	A fase "crescer 3" é a fase de crescimento final antes de o pão ser assado. No fim desta fase de crescimento, a massa crescida geralmente preenche toda a assadeira, tomando a sua forma. É por isso que esta fase também é chamada de "enformação". Durante esta fase, não acontece nenhum movimento na assadeira de pão.	Se a massa crescer mais do que a assadeira, abra a tampa, fure a parte de cima com um espeto ou um palito de dente e deixe que ele desinche lentamente. Isso deve evitar que o pão asse acima da parte superior da assadeira, derramando-se sobre o elemento de aquecimento.
"Assar"	A fase "assar" regula o tempo e a temperatura de forno de acordo com a receita individual. Durante esta fase, não acontece nenhum movimento na assadeira de pão.	Haverá vapor saindo das aberturas de ventilação. Isso é normal. Não cubra as aberturas de ventilação nem toque as superfícies do aparelho, pois elas estarão quentes.
"Manter quente"	A fase "manter quente" mantém a temperatura do pão assado por até 60 minutos antes de se desligar automaticamente. Durante esta fase, não acontece nenhum movimento na assadeira de pão.	Para manter a casquinha crocante do pão, pressione e segure o botão CANCELAR e remova a assadeira antes da fase "manter quente". As laterais do pão podem ficar côncavas e moles, e a casca pode ficar mais dura e escura durante a fase "manter quente".

OBSERVAÇÃO

Devido às propriedades dos ingredientes, algumas configurações foram programadas para eliminar determinadas fases.

11. Remova a assadeira de pão

a) Quando o ciclo estiver completo, um alarme tocará e a fase "manter quente" começará automaticamente a fazer a contagem de 60 minutos. Para manter a casca do pão crocante, recomendamos remover a assadeira no início do ciclo "manter quente". Pressione e segure o botão CANCELAR. Usando pegadores de panelas ou luvas de forno isolantes, abra a tampa. Segure a assadeira de pão pela alça e erga-a verticalmente. Posicione a assadeira em um descansa panela. Tenha cuidado para não colocá-la sobre a toalha de mesa, superfícies de plástico ou outras superfícies sensíveis ao calor que possam queimar ou derreter.

OBSERVAÇÃO

As superfícies do aparelho, inclusive a tampa, atingem temperaturas altas durante e após a utilização. Para evitar queimaduras e ferimentos pessoais, use sempre pegadores de panela para proteção ou luvas de forno isolantes ao remover a assadeira da câmara de cozimento e ao remover o pão assado ou a geleia da assadeira.

b) Se o botão CANCELAR não for pressionado e segurado após a fase "assar", a panificadora iniciará automaticamente a fase "manter quente". Essa fase mantém a temperatura do pão assado por até 60 minutos antes de se desligar automaticamente. Durante a fase "manter quente", a tela em LCD fará uma contagem progressiva que indica por quanto tempo o pão assado foi mantido quente.

A fase "manter quente" é ativada nas configurações NORMAL, NORMAL RÁPIDO, INTEGRAL, INTEGRAL RÁPIDO, SEM GLÚTEN, PÃO COM COR, DOCE e SEM FERMENTO. Para desligar a fase "manter quente" ou para reduzir o tempo de 60 minutos, consulte "Uso do botão MODIFICAR".

OBSERVAÇÃO

Para manter a casca do pão crocante, remova a assadeira antes da fase "manter quente". As laterais do pão podem ficar côncavas e moles, e a casca pode ficar mais dura e escura durante a fase "manter quente".

12. Remova o pão da assadeira

a) Com pegadores de panela para proteção ou luvas de forno isolantes, segure a alça da assadeira em um lado e gire a assadeira de cabeça para baixo sobre um descansa panela. Agite de leve para retirar o pão da assadeira. A pá deve permanecer na assadeira. Se ela ficar grudada no pão, use um utensílio que não seja de metal para removê-la gentilmente, tomando cuidado para não arranhá-la.

DICA

Se tiver dificuldade para remover o pão, vire a assadeira de lado e, com pegadores de panela de proteção ou luvas de forno isolantes, movimente o engate embaixo da assadeira algumas vezes. Isso soltará a pá do pão. Girar demais o engate pode fazer com que a pá se prenda ainda mais no pão e faça um buraco ainda maior.

b) Ponha o pão no sentido correto sobre o descansa panela para esfriar por ao menos 20 minutos antes de fatiar.

A única exceção são os pães sem fermento (pães rápidos ou bolos). Deixe esses pães na assadeira por 20 minutos sobre um descansa panela antes de removê-los, e então espere esfriar por 15 a 30 minutos antes de fatiar.

CUIDADO

Sempre use pegadores de panelas de proteção ou luvas de forno isolantes ao manejar a assadeira, a pá e o pão, pois eles estarão muito quentes. Sempre remova a pá do pão assado antes de fatiar. Nunca use utensílios de metal para remover a pá.

13. Desconecte a Panificadora

a) Enquanto o pão esfria, desligue o fio da tomada.

OBSERVAÇÃO

Se desejar fazer outro pão, deixe esfriar por cerca de uma hora antes de usar o aparelho novamente. Abra e remova a tampa para ajudar a esfriar o interior da câmara de cozimento. Se a panificadora estiver quente demais, surgirá um código de erro na tela de LCD. A panificadora não funcionará se não tiver esfriado até a temperatura operacional correta para o sovamento.

b) Com pegadores de panela de proteção ou luvas de forno isolantes, remova a pá do eixo de acionamento dentro da assadeira. Não tente remover a pá apenas com as mãos, pois ela estará muito quente. Se tiver dificuldade para remover a pá, ponha um pouco de água morna e de detergente na assadeira de pão e deixe descansar por 10 a 20 minutos para que as migalhas assadas ou os resíduos de casca se soltem.

OBSERVAÇÃO

Nunca mergulhe o exterior da assadeira de pão em água, pois isso pode interferir na liberdade de movimentos do engate e do eixo de acionamento. Lave apenas o interior da assadeira.

c) Consulte "Cuidados e limpeza".

14. Corte o pão

a) Quando o pão tiver esfriado o bastante, posicione-o sobre uma tábua firmemente apoiada.

DICA

Deixe o pão esfriar por pelo menos 20 minutos (se possível, por mais tempo) antes de fatiar. Isso permite que o vapor seja liberado. A exceção são os pães sem fermento.
Se desejar servir o pão quente, enrole-o em papel alumínio e reaqueça-o no forno.

b) Assegure-se de que a pá não esteja no fundo do pão assado e corte usando uma faca de pão serrilhada ou uma faca elétrica. Uma faca normal de cozinha sem serra pode quebrar o pão. Para cortar fatias retangulares, posicione o pão de lado e corte atravessado.

15. Como guardar o pão

Guarde o pão não consumido bem coberto a temperatura ambiente por até 3 dias. Sacos plásticos com vedação, recipientes de plástico ou caixas para pães herméticas são boas opções. Como o pão caseiro não tem conservantes, ele tende a secar e ficar velho mais rapidamente do que os pães industrializados. Para uma armazenagem mais longa, ponha o pão em um saco plástico com vedação, removendo o ar antes de selar, e coloque-o no freezer.
O pão pode ser congelado por até 1 mês.

Uso do recurso PAUSAR

Com imaginação, não há limites para os usos do recurso Pausar. A massa de pão pode ser modelada à mão em formas de tranças com cascas decorativas, enrolada ou montada em camadas, em pães doces ou com recheios saborosos para separar, ou com uma série de diferentes glacês, farofas e coberturas. Para pausar o ciclo, pressione e segure o botão INICIAR | PAUSAR. A tela de LCD exibirá a mensagem "PAUSAR" piscante até que o botão INICIAR | PAUSAR seja pressionado novamente para retomar o ciclo.

OBSERVAÇÃO

O recurso Pausar não pode ser selecionado durante a fase "manter quente".

Uso do botão PROGRAMAR

O botão PROGRAMAR permite que você selecione com toda a conveniência quando quer que o seu pão esteja pronto, ativando automaticamente a panificadora no momento adequado.
É possível configurar o timer para um intervalo de até 13 horas antes de você precisar que o pão assado esteja pronto. O recurso Programar pode ser selecionado em todas as configurações, exceto em APENAS ASSAR e GELEIA, mas nossa experiência mostra que algumas receitas, em particular aquelas de pão sem fermento, não ficam bem batidas ao serem programadas, enquanto outras funcionam muito bem. Por essa razão, recomendamos testar a receita no recurso Programar antes de planejar para servi-lo pela primeira vez.

 IMPORTANTE

Nunca use o recurso Programar se a receita incluir ingredientes perecíveis, como laticínios, ovos etc. Alguns laticínios e ovos podem ser substituídos por ingredientes secos, como pó de ovos secos, soro de leite seco ou leite em pó. Ao usar este recurso com substitutos secos, primeiro acrescente a água do pão, e adicione os substitutos secos após a farinha, para mantê-los separados.

1. Usando o botão seletor SELECIONAR, selecione a configuração, a cor da casca e o tamanho do pão desejados.

2. Antes de pressionar o botão INICIAR | PAUSAR para ativar o ciclo, pressione o botão PROGRAMAR. A tela em LCD indicará "PRONTO EM" e o tempo de ciclo predefinido piscará.

OBSERVAÇÃO

Durante o tempo programado, antes de o ciclo de preparo do pão ter início, assegure-se de que a temperatura ao redor dos ingredientes e da câmara de cozimento não esteja alta ou baixa demais. Isso garante uma operação eficiente. A temperatura ambiente recomendada é de 20°C-25°C (68°F-77°F).

OBSERVAÇÃO

Ao usar o recurso Programar, recomendamos colocar os ingredientes em camadas na assadeira, na ordem listada na receita, fazendo um espaço vazio no centro da farinha (assegurando-se de que o espaço vazio não toque a camada de água, de sal ou de açúcar) e então colocando o fermento nesse espaço. A água, o sal e o açúcar podem ativar prematuramente o fermento ou diminuir a sua atividade, e o pão pode não crescer.

3. Gire o botão seletor SELECIONAR para modificar o horário do ciclo com até 13 horas de antecedência e, então, aperte para selecionar. O horário que você selecionar é o tempo em que o pão assado ficará pronto. Por exemplo, se você selecionar 10 horas, a tela de LCD indicará PRONTO EM e 10:00 H, o que quer dizer que o pão estará pronto dentro de 10 horas.
4. Se você pressionar acidentalmente o horário errado, pressione o botão CANCELAR para voltar ao menu principal e fazer novamente a sua seleção.
5. Pressione o botão INICIAR | PAUSAR para ativar o recurso Programar. O botão se iluminará em vermelho e a tela de LCD exibirá "PRONTO EM" e começará a fazer a contagem regressiva. Não haverá nenhum movimento dentro da assadeira de pão. Assim que o tempo correto tiver passado, o ciclo terá início automaticamente. A tela de LCD indicará o tempo restante até que o pão esteja pronto e o indicador de progresso piscará para indicar a fase atual do ciclo.

Uso do botão MODIFICAR

As temperaturas e os tempos predefinidos recomendados para as fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente" podem ser modificados para se adequar a uma receita específica ou às suas preferências pessoais. Por exemplo, se você gostar de um pão com uma casca mais grossa, a temperatura e o tempo de forno podem ser aumentados.

OBSERVAÇÃO

As temperaturas e os tempos modificados não serão armazenados na memória da panificadora. Em vez disso, a panificadora voltará às suas temperaturas e tempos padrão após o ciclo modificado ter sido concluído. Para armazenar as temperaturas e os tempos modificados, consulte "Uso da configuração CUSTOMIZAR".

1. Usando o botão SELECIONAR, selecione a configuração, a cor da casca e o tamanho do pão desejados.
2. Antes de pressionar o botão INICIAR | PAUSAR para ativar o ciclo, pressione o botão MODIFICAR. A tela de LCD exibirá o indicador de progresso e piscará para indicar a fase que pode ser modificada, bem como a sua temperatura/tempo predefinidos. Use o botão SELECIONAR para modificar a temperatura e/ou o tempo predefinidos para cada fase.
3. Uma vez que todas as fases forem modificadas para se adaptarem às suas preferências, a tela em LCD indicará o novo tempo de ciclo. Pressione o botão INICIAR | PAUSAR para ativar o ciclo.

OBSERVAÇÃO

Se estiver usando a função Modificar, todas as fases devem ser modificadas ou verificadas. Ou seja, se você não passar por todas as fases e apertar iniciar ou cancelar, o programa não manterá a modificação inserida.

OBSERVAÇÃO

As fases só podem ser modificadas se já forem aplicáveis para uma configuração. Por exemplo, a configuração APENAS ASSAR não tem a fase "sovar", portanto essa fase não pode ser modificada.

Uso da configuração CUSTOMIZAR

As temperaturas e os tempos predefinidos recomentados para as fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente" podem ser modificados para se adequar a uma receita específica ou às suas preferências pessoais, e então armazenadas na memória da panificadora. É particularmente útil, se você tiver uma receita favorita, que prepara regularmente. Ou então, para cozinheiros avançados, ele permite que você faça alterações segundo variáveis como a marca e o tipo de farinha, a qualidade do fermento, a altitude e o clima. Por exemplo, em um clima úmido, os ciclos de crescimento podem ser reduzidos.

1. Gire o botão SELECIONAR até que o indicador na tela de LCD chegue à configuração CUSTOMIZAR. Pressione-o para selecionar.
2. A tela de LCD indicará "CUSTOMIZAR 1". Isso significa que você está prestes a programar a receita customizada número 1. Há 9 espaços para receitas customizadas, para você programar.

DICA

Recomendamos que, para a sua referência, você anote o número da receita customizada e a receita, junto de um registro das temperaturas e dos tempos.

3. Pressione o botão MODIFICAR. A tela de LCD indicará uma mensagem "CUSTOMIZAR" piscante e o botão MODIFICAR piscará, indicando que você está no modo de programação.
4. Usando o botão SELECIONAR, selecione a configuração, a cor da casca, o tamanho do pão, a temperatura e os tempos para as fases "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente".

DICA

As fases só podem ser modificadas se já forem aplicáveis para uma configuração. Por exemplo, a configuração APENAS ASSAR não tem a fase "sovar"; portanto, essa fase não pode ser modificada. Se, por alguma razão, você quiser incluir ou modificar uma fase que não se aplica a uma configuração, selecione a configuração INTEGRAL e use-a como base para programar a sua configuração de receita customizada. A configuração INTEGRAL permite que você modifique todas as fases.

5. Quando todas as fases tiverem sido modificadas para se adequar às suas preferências, a mensagem "CUSTOMIZAR" e o botão MODIFICAR não piscarão mais. A tela de LCD indicará o tempo do ciclo recém-programado.
6. Para ativar o ciclo, pressione o botão INICIAR | PAUSAR.
7. Botão PROGRAMAR. Gire o botão SELECIONAR para modificar o horário do ciclo e pressione-o para selecionar. O horário que você selecionar é o horário em que o pão assado ficará pronto.

Modificação de uma receita customizada programada

Há 9 espaços para receitas customizadas, para você programar. Se um espaço tiver sido preenchido e o botão MODIFICAR for pressionado, a tela de LCD indicará um "MUDAR" piscante.

1. Se não quiser substituir a sua receita customizada programada, pressione o botão CANCELAR. A tela de LCD não indicará mais a mensagem piscante "MUDAR". Gire o botão SELECIONAR para verificar se foi preenchido um outro espaço ou não.
2. Se quiser substituir ou modificar a sua receita customizada programada, pressione o botão SELECIONAR. A tela de LCD indicará uma mensagem "CUSTOMIZAR" piscante e o botão MODIFICAR piscará, indicando que você está no modo de programação. Usando o botão SELECIONAR, selecione novamente a configuração, a cor da casca, o tamanho do pão e as temperaturas e os tempos das fases "preaquecer", "sovar", "crescer", "modelar", "assar" e "manter quente". Quando todas as fases tiverem sido modificadas para se adequar às suas preferências, a mensagem "CUSTOMIZAR" e o botão MODIFICAR não piscarão mais. A tela de LCD indicará o tempo do ciclo recém-reprogramado.

A tabela abaixo resume as modificações possíveis de cada configuração.

	FASES												
CONFIGURAÇÃO	TEMPO PREAQUECI-MENTO	TEMPO PREAQUECI-MENTO	SOVAR 1 TEMPO	SOVAR 2 TEMPO	TEMPO CRESCER	CRESCER 1 TEMPO	MODELAR	CRESCER 2 TEMPO	MODELAR	CRESCER 3 TEMPO	TEMPO ASSAR	TEMPO ASSAR	MANTER QUENTE TEMPO
NORMAL			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	0mins - 1:00hrs
NORMAL RÁPIDO			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	0mins - 1:00hrs
INTEGRAL	16°C - 25°C (61°F - 77°F)	0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	0mins - 1:00hrs
INTEGRAL RÁPIDO	16°C - 25°C (61°F - 77°F)	0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	0mins - 1:00hrs
SEM GLÚTEN			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs			0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	0mins - 1:00hrs
PÃO COM COR			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	0mins - 1:00hrs
DOCE			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0 - 120secs	0mins - 1:40hrs	0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	0mins - 1:00hrs
SEM FERMENTO			10mins - 30mins								0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	0mins- 1:00hrs
MASSA - PÃO			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs							
MASSA - PIZZA			0mins - 1:00hrs	0mins - 1:00hrs	27°C - 34°C (80°F - 93°F)	0mins - 1:40hrs							
MASSA - MACARRÃO			10mins - 30mins										
APENAS ASSAR											0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	
GELEIA	60°C - 70°C (140°F - 158°F)	0mins - 1:00hrs									0mins - 2hrs	60°C - 150°C (140°F - 300°F)	

CUIDADOS E LIMPEZA

Certifique-se de que a panificadora esteja DESLIGADA pressionando e segurando o botão CANCELAR. Quando a panificadora estiver DESLIGADA, o botão INICIAR | PAUSAR não estará mais vermelho. Remova o plugue de eletricidade da tomada. Antes de desmontar e limpar a panificadora e todos os acessórios, deixe-os esfriar por completo.

Limpeza do corpo em aço inox

1. Limpe o exterior do corpo em aço inox e a tela em LCD com um pano úmido macio. Para evitar manchas, podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos ou soluções suaves em spray. Para limpar, aplique o produto de limpeza em uma esponja, e não na superfície externa ou na tela de LCD. Não use papel toalha ou panos secos para limpar a tela de LCD, nem use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de metal para limpar qualquer parte da panificadora, pois eles arranharão a superfície.

OBSERVAÇÃO

Nunca mergulhe o corpo em aço inox em água nem o coloque na lava-louça. Tome cuidado para não deixar que haja infiltração de água ou de outros fluidos de limpeza sob os botões ou a tela de LCD no painel de controle.

2. Se houver restos de farinha, nozes, uvas passas etc. no interior da câmara de cozimento, remova-os cuidadosamente usando um pano úmido macio. Tenha extremo cuidado ao limpar os elementos de aquecimento. Assegure-se de que a panificadora tenha esfriado por completo e, então, esfregue suavemente com uma esponja ou um pano úmido macio ao longo do comprimento do elemento de aquecimento. Não use nenhum tipo de produto ou agente de limpeza.
3. Deixe todas as superfícies secarem por completo antes de inserir o plugue na tomada.

Limpeza da tampa

1. Para uma limpeza completa, a tampa pode ser removida do corpo em aço inox. Abra a tampa por completo. Segurando as laterais da tampa, erga no sentido vertical. A tampa deve se desprender da dobradiça. Para repor a tampa, alinhe os pinos de pivô da tampa com os pontos dos pivôs na dobradiça.

Limpe a tampa, a janela de visualização e o Distribuidor automático de frutas e nozes com uma esponja macia úmida. Pode-se usar um limpador de vidro ou detergente suave. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de metal, pois eles arranharão a superfície.

OBSERVAÇÃO

Nunca mergulhe a tampa em água nem a coloque na lava-louça.

2. Deixe todas as superfícies secarem por completo antes de inserir o plugue na tomada.

Limpeza da assadeira de pão

1. Encha a assadeira de pão até a metade com água morna e sabão. Podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos ou soluções em spray suaves. Deixe descansar por 10-20 minutos.

OBSERVAÇÃO

Não mergulhe o exterior da assadeira de pão em água, pois isso pode interferir na liberdade de movimento do engate e do eixo de acionamento. Lave apenas o interior da assadeira.

2. Remova a pá e lave o interior da assadeira de pão com um pano macio. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de metal, pois eles arranharão o revestimento antiaderente. Certifique-se de que não há resíduos de massa assada no eixo de acionamento. Enxágue por completo.
3. Deixe todas as superfícies secarem totalmente antes de recolocar as peças no corpo de aço inox.

OBSERVAÇÃO

Pode ocorrer uma descoloração na assadeira de pão ao longo do tempo. Isso é um efeito natural da umidade e do vapor, e não afetará o pão de modo nenhum. O interior da assadeira de pão é revestido com uma camada antiaderente de alta qualidade. Como em qualquer superfície antiaderente, não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas de metal ou utensílios metálicos para limpar esses itens, pois o acabamento pode ser danificado. Nunca lave a assadeira de pão na lava-louça.

Limpeza da pá

1. Lave a pá dobrável e a pá fixa com água morna e sabão e um pano macio.
2. Certifique-se de que não há resíduos de alimentos assados em nenhuma fenda da pá, inclusive no orifício em forma de "D" e na área da articulação. Se houver, deixe a pá de molho em água morna e sabão. Podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos ou soluções em spray suaves. Deixe descansar por 10-20 minutos. Use um palito de dente de madeira, um espeto de madeira fino ou uma escova de plástico para remover qualquer resíduo de pão da área das fendas e da articulação. A falta de limpeza na área da articulação pode acabar fazendo com que a pá dobrável não funcione com eficiência. Enxágue por completo.
3. Deixe todas as superfícies secarem totalmente antes de recolocar a peça na assadeira de pão.

OBSERVAÇÃO

Não recomendamos lavar as pás na lava-louça. Para ampliar a vida útil do revestimento antiaderente, sempre lave com água morna e sabão. Não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas de metal ou utensílios metálicos para limpar as pás, pois esses itens podem danificar a sua superfície.

Armazenagem

1. Certifique-se de que a panificadora está DESLIGADA pressionando e segurando o botão CANCELAR. Quando a panificadora estiver DESLIGADA, o botão INICIAR | PAUSAR não estará mais vermelho. Remova o plugue de eletricidade da tomada.
2. Assegure-se de que a panificadora e todos os acessórios estejam secos e limpos por completo.
3. Ponha a assadeira de pão e as pás no interior da câmara de cozimento.
4. Certifique-se de que a tampa está fechada.
5. Guarde o aparelho na posição vertical, nivelado sobre os seus pés de sustentação. Não ponha outros objetos sobre ele.

TEMPERATURAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
As temperaturas ambiente e da água são importantes?	Sim, a temperatura ambiente e a temperatura da água influenciam a atividade do fermento e, portanto, podem afetar a qualidade do pão. A temperatura ambiente média é de cerca de 20°C-25°C. Os ingredientes secos devem estar em temperatura ambiente, e os líquidos a 27°C, a menos que seja especificado em contrário. Nunca use água quente, pois ela anulará o fermento.
Por que o intervalo da temperatura para assar é tão baixo?	Devido às dimensões reduzidas, ao ambiente fechado da câmara de cozimento e à proximidade do elemento de aquecimento, as temperaturas de forno são mais baixas do que as de um forno de parede. Mas elas são altas o suficiente para assar o pão de modo eficiente e por igual. Os nossos testes mostraram que, geralmente, os pães assados nos fornos de parede a 190°C podem ser assados com sucesso na panificadora a 150°C. Ao usar ou desenvolver as suas próprias receitas, recomendamos que você use a temperatura de forno recomendada e predefinida da panificadora como orientação antes de ajustar a temperatura e/ou o tempo de forno para produzir os resultados desejados.

ASSAR PÃES

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
Houve uma queda de energia. O que posso fazer?	Se a energia foi acidentalmente desligada por 60 minutos ou menos durante o funcionamento, a Proteção contra falhas elétricas retomará automaticamente o ciclo a partir de onde ele foi interrompido, quando a energia for restaurada.
Se eu tiver cancelado sem querer durante a fase "sovar", o que posso fazer?	Selecione novamente a configuração de pão, deixe a massa sovar de novo e continue, deixando o pão crescer e assando-o. O resultado pode ser um pão de maior volume e textura mais leve.
Se eu tiver cancelado sem quer durante a fase "crescer", o que posso fazer?	Desligue a panificadora. Deixe a massa dentro da câmara de cozimento com a tampa fechada. Deixe a massa crescer até quase chegar ao alto da assadeira. Ligue a panificadora. Selecione a configuração APENAS ASSAR, defina a temperatura e o tempo de forno exigidos e pressione o botão INICIAR | PAUSAR para ativar o ciclo.
Se eu tiver cancelado sem querer durante a fase "assar", o que posso fazer?	Selecione a configuração APENAS ASSAR, defina a temperatura e o tempo de forno exigidos e pressione o botão INICIAR | PAUSAR para ativar o ciclo.
Por que o pão não cresceu?	Pode haver diversas razões. Verifique o teor de proteína da farinha. Recomendamos farinhas com ao menos 11-12% de proteína. O fermento pode não ter se ativado. Verifique a data de validade do fermento, suas medidas e a temperatura dos líquidos (27°C) e dos ingredientes secos (20°C-25°C).
Por que aparecem grandes buracos dentro do pão?	Às vezes, as bolhas de ar se concentram em uma parte específica durante a fase "crescer", e são assadas desse modo. Isso pode ser causado por excesso de água e/ou fermento ou falta de farinha. Verifique os ingredientes da receita e o método de medição/pesagem.

ASSAR PÃES

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
Por que o alto do pão fica murcho?	Isso geralmente acontece porque os ingredientes não estão em equilíbrio ou porque foi usada farinha com baixo teor de proteína. Verifique o método de pesagem/medição dos ingredientes. Muito fermento, água ou outros ingredientes líquidos ou falta de farinha podem fazer com que o pão fique pálido em cima e murche enquanto assa.
Por que o pão às vezes varia de altura e forma?	O pão é sensível ao seu ambiente, e, portanto, pode ser afetado pela altitude, umidade, clima, temperatura ambiente, duração do timer do recurso de programação e flutuações na corrente doméstica. O formato do pão também pode ser afetado se forem usados ingredientes velhos ou incorretamente medidos.
Por que o meu pão integral é menor do que o meu pão branco normal?	A farinha integral e alguns grãos especiais não crescem tanto quanto a farinha para pão. O resultado é um pão menor e mais curto.
Por que a cor do pão varia?	Os ingredientes e as suas propriedades podem fazer com que o pão doure de modo diferente. Tente mudar a cor da casca ou modificar a temperatura e/ou o tempo de forno. Além disso, a casca pode ter escurecido durante a fase "manter quente". Recomendamos remover o pão antes da fase "manter quente".
Por que o pão às vezes tem um cheiro estranho?	Fermento demais ou ingredientes velhos, em particular farinha e água, podem causar cheiro. Use sempre ingredientes frescos e medições precisas.
Por que às vezes a farinha gruda na lateral do pão?	Durante a fase "sovar", quantidades pequenas de farinha às vezes podem grudar nas laterais da assadeira e serem assadas nas laterais do pão. Raspe as partes enfarinhadas da casca exterior com uma faca. Na próxima vez em que fizer a receita, se necessário, durante a fase "sovar 2", use uma espátula de borracha para incorporar a farinha que não se misturou nas bordas da assadeira de pão. Isso é especialmente importante nas configurações SEM GLÚTEN e SEM FERMENTO. Você pode querer borrifar o fundo e metade das laterais da assadeira com óleo de cozinha antes de pôr os ingredientes no caso dos seus pães sem fermento, e usar uma espátula de borracha para soltar o pão antes de girá-lo.

ASSAR PÃES

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
Por que a pá sai junto do pão?	Isso pode acontecer, pois a pá é removível. Use um utensílio não metálico para removê-la do pão assado antes de cortar. Tenha cuidado, pois a pá estará muito quente. Ou então, é possível remover a pá antes do início da fase "assar".
Por que há fumaça saindo da panificadora?	É normal que a panificadora emita uma fumaça fina durante o primeiro uso, pois ela queima as substâncias protetivas do elemento de aquecimento. Também é normal que haja vapor saindo das aberturas de ventilação. No entanto, a fumaça também pode ser causada pela queda de ingredientes no exterior da assadeira de pão e dentro da câmara de cozimento. Sem desligar a panificadora, remova o plugue da tomada. Com um pano úmido macio (não metálico e não abrasivo), enxugue completamente o exterior da assadeira, a câmara de cozimento e o elemento de aquecimento, com cuidado, pois eles estarão quentes. Reconecte o plugue na tomada. A Proteção contra falhas de energia retomará automaticamente o ciclo a partir de onde ele foi interrompido.

PROGRAMAR

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
Por que o recurso Programar não pode ser configurado para mais de 13 horas?	Os ingredientes podem se deteriorar ou fermentar, se forem deixados dentro da assadeira por muitas horas. Isso pode acontecer especialmente no verão, quando o recurso Programar deve ser configurado para um período mais curto de tempo.
Por que alguns ingredientes não podem ser usados com o recurso Programar?	A maioria dos alimentos proteicos, como leite, queijo, ovos, bacon etc., são perecíveis e se deteriorarão se forem deixados fora da geladeira por mais de uma hora.

DISTRIBUIDOR DE FRUTAS E NOZES

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
A base do Distribuidor de frutas e nozes está aberta.	Abra a tampa do corpo principal em aço inox. A base do distribuidor pode ser identificada pela fila de aberturas de ventilação. Pressione a base até que ela se encaixe.

ALTITUDE E CONDIÇÕES CLIMÁTICAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
Vivo em uma área de maior altitude. Há algum ajuste que eu deva fazer?	Em áreas com altitude acima de 900m: As massas tendem a crescer mais rápido, pois há menos pressão do ar. Reduza o fermento em 1/4 colher de chá. Se a massa ainda crescer demais, reduza outro 1/4 de colher de chá de fermento na próxima vez que fizer a receita. Você também pode experimentar pôr um pouco mais de sal e um pouco menos de açúcar, para retardar a ação do fermento e promover um crescimento mais lento e mais regular. A farinha fica mais seca em altitude e absorverá mais líquidos. Use menos farinha ou mais líquidos e preste atenção à consistência da massa.
Vivo em uma área com clima seco ou úmido. Há algum ajuste que eu deva fazer?	Em climas secos, a farinha fica mais seca e absorve mais líquidos. Use menos farinha ou mais líquidos e preste atenção à consistência da massa. Em climas úmidos, reduza o fermento em 1/4 de colher de chá para evitar que a massa cresça demais. Se a massa ainda crescer demais, reduza outro 1/4 de colher de chá de fermento na próxima vez que fizer a receita.

PROBLEMA		A PANIFICADORA NÃO SE MOVIMENTA	PÃO EMPAPADO OU GRUDENTO	O PÃO CRESCE DEMAIS	O PÃO CRESCE, MAS MURCHA DEPOIS	O PÃO É PEQUENO E DENSO
Erros Operacionais	**A pá ou a assadeira não estão montados corretamente.**	●				
	Fase "Preaquecer" Não há movimentos na assadeira durante a fase "preaquecer". Esta fase existe nas configurações INTEGRAL, INTEGRAL RÁPIDO e GELEIA.	●				
	LCD exibe ---H or -H: A câmara de cozimento está quente demais e não funcionará até que se esfrie. Abra a tampa, remova a assadeira e deixe descansar o suficiente para esfriar. Quando tiver esfriado, a tela de LCD voltará para o menu principal. Pressione o botão INICIAR | PAUSAR para ativar o ciclo.	●				
	O LCD exibe --L A panificadora está fria demais e não funcionará até que se aqueça. Ponha em um ambiente mais quente, a temperatura ambiente recomendada é de 25°C. Quando tiver aquecido o suficiente, a tela de LCD voltará ao menu principal. Pressione o botão INICIAR | PAUSAR para ativar o ciclo.	●				
	A tampa foi aberta enquanto assava Não é recomendável abrir a tampa durante o funcionamento, a não ser que seja especificado na receita para verificar a consistência da massa ou para passar coberturas e temperos sobre o pão.	●				●
	Fase "manter quente" O pão foi deixado na câmara de cozimento durante a fase "Manter quente". Remova a assadeira antes da fase "manter quente" e, então, remova o pão e deixe-o esfriar em um porta-panelas.		●			
	O pão foi fatiado logo após ter sido assado O vapor não conseguiu sair do pão assado. Deixe o pão esfriar por pelo menos 20 minutos antes de fatiar.		●			

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	
Erros Operacionais	**E:01** Entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
	E:02 Entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.

PROBLEMA		A PANIFICA-DORA NÃO SE MOVIMENTA	PÃO EMPAPADO OU GRUDENTO	O PÃO CRESCE DEMAIS	O PÃO CRESCE, MAS MURCHA DEPOIS	O PÃO É PEQUENO E DENSO
Água	**Insuficiente** Verifique a consistência da massa durante a fase "sovar 2". Se ela estiver seca demais, acrescente líquidos (a 27°C), 1/2 a 1 colher de sopa de cada vez.					●
	Em quantidade excessiva Verifique a consistência da massa durante a fase "sovar 2". Se estiver muito úmida, adicione farinha, 1 colher de sopa por vez.		●	●	●	
	Temperatura alta ou baixa demais A água e os líquidos devem estar a 27°C, a menos que seja especificado em contrário.					●
Farinha	**Insuficiente** Verifique a consistência da massa durante a fase "sovar 2". Se ela estiver muito úmida, adicione farinha, 1 colher de sopa por vez.				●	
	Em quantidade excessiva Verifique a consistência da massa durante a fase "sovar 2". Se ela estiver seca demais, acrescente líquidos (a 27°C), 1/2 a 1 colher de sopa de cada vez.					●
	Tipo errado de farinha Use a farinha recomendada na receita. Para fazer pão, recomenda-se usar farinha para pão com ao menos 11-12% de proteínas para assegurar um pão fofinho e macio.					●

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA		A PANIFICADORA NÃO SE MOVIMENTA	PÃO EMPAPADO OU GRUDENTO	O PÃO CRESCE DEMAIS	O PÃO CRESCE, MAS MURCHA DEPOIS	O PÃO É PEQUENO E DENSO
Fermento	**Insuficiente** Ponha mais 1/4 colher de chá.					●
	Em quantidade excessiva Reduza em 1/4 colher de chá.			●	●	
	Tipo errado de fermento Recomendamos o uso de fermento seco ativo para todas as configurações padrão e fermento instantâneo para as configurações rápidas.			●		●
	Fermento vencido Verifique a data de validade.					●
	Fermento ativado prematuramente Assegure-se sempre de organizar os ingredientes em camada na assadeira na ordem listada na receita, separando o fermento dos líquidos. Ao usar o recurso Programar, abra um espaço pequeno no centro da farinha (certificando-se de que o espaço aberto não entre em contato com as camadas de água, sal e açúcar) e, então, ponha o fermento nesse espaço.					●
Açúcar	**Insuficiente** O açúcar é uma parte importante do processo de panificação, pois ele fornece alimento para o fermento. Não é recomendado usar adoçantes artificiais líquidos ou em pó.					●